Obtenez l'appellation quatre-quarts avec **Puratos Tegral 4Ever Cake**

Disponible en sac de 15 kg
DLUO : 9 mois

Ingrédients:

Puratos Tegral 4Ever Cake	**1000 g**
Beurre pommade	500 g
Œufs	500 g
Sucre	60 g

Mode d'Emploi

Mélanger le sucre avec le **Tegral 4Ever Cake** au préalable.
Ensuite, mélanger à la feuille tous les ingrédients pendant 3 min, jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène.
Cuire environ 45 minutes à 180°C, selon la taille des pièces.

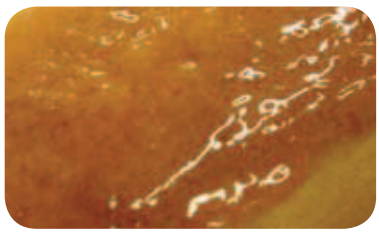
Realisez des cakes brillants et attirants avec **Puratos Harmony Sublimo**

Disponible en pack de 1.2 kg
DLUO : 9 mois

Ouvrez le pack de Puratos Harmony Sublimo

Versez dans un récipient puis plongez votre pinceau dans le nappage.

Appliquez le pinceau directement sur la surface du cake à la sortie du four.



Vous limiterez le dessèchement de votre cake et vous obtiendrez une finition brillante qui attirera le regard de vos clients

ASTUCE BOUTIQUE

Pour plus de praticité, cuisez directement votre cake dans nos moules à cake.

MOULE OPTIMA 165X65 H45
MOULE OPTIMA 200X82 H70
MOULE OPTIMA 232X85 H70

L'astuce du cake brillant par Gregory Geffard
Démonstrateur Pâtisserie-Chocolat PatisFrance